

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, R. 1999. Quality changes of RBD palm olein, soybean oil and their blends during deep-fat frying. *Journal of Food Lipids*. 6 (3): 181-193.
- Ainah, N. 2004. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Biji Bungan Teratai Putih (*Nymphae pubescens Willd*) dan Aplikasinya pada Pembuatan Roti. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Alfira, A. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Aktif Kulit Batang Sintok. *Skripsi*. UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Andarwulan, N., D. Fardiaz, G. A. Wattimena, and K. Shetty. 1999. Antioxidant activity associated with lipid and phenolic mobilization during seed germination of pangium edule reinw. *J. Agric. Food Chem.* 47: 3158-3163.
- Andriani, Y. 2007. Uji aktivitas antioksidan ekstrak betaglukan dari *Saccaromyces cerevisiae*. *Jurnal Gradien*. 3 (1): 226-230.
- Anesini, C., G. E. Ferraro, and R. Filip. 2008. Total polyphenol content and antioxidant capacity of commercially available tea (*Camellia sinensis*) in Argentina. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 56 (19): 9225-9229.
- Apendi, K. Widayaka, dan J. Sumarmono. 2013. Evaluasi kadar asam lemak bebas dan sifat organoleptik pada telur asin asap dengan lama pengasapan yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1 (1): 142-150.
- Ardhianditto, D., D. R. Affandi, N. H. Riyadi, dan R. B. K. Anandito. 2013. Kajian karakteristik bubur bayi instan berbahan dasar tepung millet kuning (*Panicum sp*) dan tepung beras merah (*Oryza nivara*) dengan flavor alami pisang ambon (*Musa X paradisiaca L*) sebagai makanan pendamping ASI (MP-ASI). *Jurnal Teknosains Pangan*. 2 (1): 88-96.
- Arpah. 2001. *Buku dan Monograf Penentuan Kadaluarsa Produk*. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Aryati, A. 2005. Pengaruh Cara Pelapisan dan Lama Simpan terhadap Kadar Air, Tekstur, dan Penampakan Gula Kelapa. *Skripsi*. Universitas Lampung, Lampung.

- Asmaranala, A. 2010. Analisis Efisiensi Membrane Filter Press Skala Pilot Plant dalam Fraksinasi NDRPO (Neutralized Deodorized Red Palm Oil). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ayalign, A. and K. Sabally. 2013. Determination of chlorogenic acids (CGA) in coffee beans using HPLC. *American Journal of Research Communication*. 1 (2) : 78-91.
- Ayustaningwarno, F. 2010. Kinetika Parameter Stabilitas Oksidasi Minyak sawit Merah. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Aziz, T., C. Ratih, dan F. Asima. 2009. Pengaruh pelarut heksana dan etanol, volume pelarut dan waktu ekstraksi terhadap hasil ekstraksi minyak kopi. *Jurnal Teknik Kimia*. 1 (16): 1-8.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3743-1995 Gula Palma*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. *SNI 01-4446-1998 Kopi Mix*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. *SNI 2907:2008 Biji Kopi*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Baggenstoss J, L. Poisson, R. Kaegi, R. Perren, and F. Escher. 2008. Coffee roasting and aroma formation: application of different time and temperature conditions. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 56 (14): 5836-5846.
- Barh, D. and B. C. Mazumdar. 2008. Comparative nutritive values of palm saps before and after their partial fermentation and effective use of wild date (*Phoenix sylvestris* Roxb.) sap in treatment of anemia. *Research Journal of Medicine and Medical Sciences*. 3 (2): 173-176.
- Basiron, Y. and C. K. Weng. 2004. The oil palm and its sustainability. *Journal of Oil Palm Research*. 1 (16) : 1-10.
- Belay, A. and A. V. Gholap. 2009. Characterization and determination of chlorogenic acids (CGA) in coffee beans by UV-Vis spectroscopy. *African Journal of Pure and Applied Chemistry*. 3 (11): 234-240.
- Belitz, H. D., W. Chen, H. Jugel, R. Treleano, H. Wieser, J. Gasteiger, and M. Marsili. 1979. Sweet and bitter compounds: structure and taste relationship. *Food Taste Chemistry ACS Symposium Series 115*.

- Belitz, H. D. and W. Grosch. 1999. *Food Chemistry*. Terjemahan oleh Hessel *et al.* Springer-Verlag, Berlin.
- Benade, A. J. S. 2003. A place for palm fruit oil to eliminate vitamin A deficiency. *Asia Pacific Journal Clinic Nutrition*. 12 (3): 369-372.
- Benowitz, N. L. and H. Fu. 2007. *Smoking and Occupational Health*. Dalam: J. Ladou (Ed.), *Occupational and Environmental Medicine, 4th Edition*. P. 710-718.
- Bhumiratana, N., K. Adhikari, and E. Chamber. 2011. Evolution of sensory aroma attributes from coffee beans to brewed coffee. *LWT-Food Science and Technology*. 44 (10): 2185-2192.
- Bhumiratana, N., K. Adhikari, and E. Chamber. 2014. The development of an emotion lexicon for the coffee drinking experience. *Food Research International*. 61 (10): 83-92.
- Bhupathiraju, S. N., P. An, V. S. Malik, J. E. Mason, W. C. Willet, R. M. van Dam, and F. B. Hu. 2013. Caffeinated and caffeine-free beverages and risk of type 2 diabetes. *The American Journal of Clinical Nutrition*. 97 (2): 66-155.
- Canfield, L. M., R. G. Kaminsky, D. I. Taren, E. Shaw, and J. K. Sender. 2001. Red palm oil in the maternal diet increase provitamin A carotenoid in breast milk and serum of the mother infant dyad. *European Journal of Nutrition*. 40: 30-38.
- Castelnouvo, A. D., R. D. Giuseppe, L. Iacoviello and G. D. Gaetano. 2012. Consumption of cocoa, tea and coffee and risk cardiovascular disease. *European Journal of Internal Medicine*. 23: 15-25.
- Clifford, M. N. 1985. *Chlorogenics Acids, Coffee Volume 1*. Elsevier Applied Science, London and New York.
- Cucikodana, Y., A. Suoriadi, dan B. Purwanto. 2012. Pengaruh perbedaan suhu perebusan dan konsentrasi NaOH terhadap kualitas bubuk tulang ikan gabus (*Chana striata*). *Jurnal Fishtech*. 1 (1): 91-101.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2016. *Statistik Perkebunan Indonesia: Kopi 2015-2017*. Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Depkes RI. 2016. *Perilaku Merokok Masyarakat Indonesia*. Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.

- Devasagayam, T. P. A., J. C. Tilak, K. K. Boloor, K. S. Sane, S. S. Ghaskadbi, R. D. Lele. 2004. Free radicals and antioxidants in human health : current status and future prospects. *JAPI*. 52 : 794-804.
- Dwiyanti, H., H. Riyadi, Rimbawan, E. Damayanthi, A. Sulaeman, dan E. Handharyani. 2013. Efek pemberian gula kelapa yang diperkaya minyak sawit merah terhadap peningkatan berat badan dan kadar retinol serum tikus defisien vitamin A. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan*. 36 (1): 73-81.
- Dwiyanti, H., H. Riyadi, Rimbawan, E. Damayanthi, dan A. Sulaeman. 2014. Penambahan CPO dan RPO sebagai sumber provitamin A terhadap retensi karoten, sifat fisik, dan penerimaan gula kelapa. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 24 (1): 28-33.
- Farah A., T. D. Paulis, L. C. Trugo, and P. R. Martin. 2005. Effect of roasting on the formation of chlorogenic acid lactones in coffee. *J. Agric. and Food Chemistry*. 53(5):1505-1513.
- Farah, A. and C. M. Donangelo. 2006. Phenolic compounds in coffee. *Brazilian Journal of Plant Physiology*. 18 (1): 1-15.
- Farhaty, N. dan Muchtaridi. 2016. Tinjauan kimia dan aspek farmakologi senyawa asam klorogenat pada biji kopi: Review. *Farmaka*. 14 (1): 214-227.
- Febriyanti, R., W. H. Susanto, dan N. I. P. Nugrahini. 2015. Karakteristik sirup jahe nira kelapa terfermentasi delapan jam (kajian jenis dan konsentrasi sari jahe). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (3): 1026-1031.
- Fenema, O. R. 1996. *Food Chemistry, 3th Edition*. Marcel Dekker, Inc, New York.
- Fitria, R. I. N. K. R. Triandhini, J. C. Mangimbulude, dan F. F. Karwur. 2013. Merokok dan oksidasi DNA. *Jurnal Sains Medika*. 5 (2): 113-120.
- Fukushima, Y. T. Tashiro, A. Kumagai, and H. Ohyanagi, 2014. Coffe and beverages are the major contributors to polyphenol consumption from food and beverages in Japanese middle-aged woman. *Journal of Nutritional Science*. 3 : 1-10.
- Hadi, I. 2016. Kajian Sifat Sensoris dan Fisik Minuman Kunyit Serbuk dalam Berbagai Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang. *Skripsi*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Haloho, W. F. dan W. H. Susanto. 2015. Pengaruh penambahan larutan susu kapur dan STPP (Sodium Tripolyphospat) terhadap kualitas gula kelapa. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (3): 1160-1170.

- Harahap, A. A. A. P. A. 2018. Pengaruh Konsentrasi dan Suhu Penambahan Kopi terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Minuman Kopi Mix Berbasis Gula Kelapa pada Penyimpanan. *Skripsi*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Hariyadi, P. 2014. *Mengenal Minyak Sawit dengan Beberapa Karakter Unggulnya*. Gabungan Pengusaha Kelapa Sawit Indonesia, Jakarta.
- Hasanah, S. Z. 2017. Pengaruh Perbandingan Gula Merah Cair dan Nira Terhadap Karakteristik Gula Semut (*Palm Sugar*). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Hecimovic, I., A. Belcak-Cvitanovic, D. Horzic, and D. Komes. 2011. Comparative study of polyphenols and caffeine in different coffee varieties affected by the degree of roasting. *Journal Food Chemistry*. 129 : 991-1000.
- Hewson, L., T. Hollowood, S. Chandra, and J. Hort. 2008. Taste-aroma interactions in a citrus flavoured model beverage system: similarities and differences between acid and sugar type. *Food Quality and Preference*. 19 (3): 323-334.
- Hidayanti, E. D. 2017. Penentuan Kadar Fenol Total Bubuk Kopi Produksi Nasional Menggunakan Metode Nir-Kemometrik. *Skripsi*. Fakultas Farmasi, Universitas Jember, Jember.
- Indahyanti, E., B. Kamulyan., dan B. Ismuyanto. 2014. Optimasi konsentasi garam bisulfit pada pengendalian kualitas nira kelapa. *Jurnal Penelitian Saintek*. 19 (1): 1-8.
- Jatmika, A. dan P. Guritno. 1997. Evaluasi penerimaan konsumen terhadap produk pangan yang digoreng dengan minyak sawit merah. *Jurnal Penelitian Kelapa Sawit*. 5: 41-53.
- Jeszka-Skowron, M., A. Zgola-Grzeskowiak, and T. Grzeskowiak. 2014. Analytical methods applied for the characterization and the determination of bioactive compounds in coffee. *European Food Research and Technology*. 240 (1): 19-31.
- Jiang, Y., K. Satoh, and S. Watanabe. 2001. Inhibition of chlorogenic acid induced cytotoxicity by CoCl₂. *Anticancer Res*. 2: 3349-3353.
- Kartikawati, D. 1999. Studi Efek Protektif Vitamin C dan Vitamin E terhadap Respon Imun dan Enzim Antioksidan pada Mencit yang Dipapar Paraquat. *Tesis*. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Kotsiou, K. and M. Tasioula-Margari. 2016. Monitoring the phenolic compounds of Greek extra virgin olive oils during storage. *Food Chemistry*. 200 (12): 255-265.
- Kristianingum. 2009. Analisis Nutrisi dalam Gula Semut. *Makalah PPM*. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Kusumaningrum, R., A. Supriadi, dan S. Hanggita. 2013. Karakteristik dan mutu the bunga lotus (*Nelumbo nucifera*). *Artikel Ilmiah*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya Indralaya, Ogan Ilir.
- Kusnandar, F., D. R. Adawiyah, dan M. Fitria. 2010. Pendugaan umur simpan produk biskuit dengan metode akselerasi berdasarkan kadar air kritis. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan*. 21 (2): 117.
- Lestari, P. 2001. *Pengolahan Kopi*. Widyaiswara Pertama, Jambi.
- Maharani, D. M., R. Yulianingsih, S. R. Dewi, Y. Sugiarto, dan D. W. Indriani. 2014. Pengaruh penambahan natrium metabisulfit dan suhu pemasakan dengan menggunakan teknologi vakum terhadap kualitas gula merah tebu. *Jurnal Agritech*. 34 (4): 365-373.
- Mashud, N., dan Y. Matana. 2014. Kelapa genjah sebagai sumber nira untuk pembuatan gula. *Prosiding Konferensi Nasional Kelapa VIII, disampaikan dalam Konferensi Nasional Kelapa di Jambi, 21-22 Mei 2014*.
- Moreno, G., E. Moreno, and G. Cadena. 1995. Bean characteristics and cup quality of the Colombia variety (*Coffea arabica*) as judged by international tasting panels. *Brazilian Journal of Plan Physiology Genetics of Coffee Quality*.
- Mustaufik dan Karseno. 2004. Penerapan dan Pengembangan Teknologi Produksi Gula Semut Berstandar Mutu SNI untuk Meningkatkan Pendapatan Pengrajin Gula Kelapa di Kabupaten Banyumas. *Laporan Pengabdian Masyarakat. Program Pengembangan Teknologi Tepat Guna*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Mustaufik dan H. Dwiyanti. 2007. Rekayasa Pembuatan Gula Kelapa Kristal yang Diperkaya dengan Vitamin A dan Uji Preferensinya kepada Konsumen. *Laporan Penelitian Peneliti Muda Dikti Jakarta*. Jurusan Teknologi Pertanian Unsoed, Purwokerto.
- Naibaho, P. M. 1996. *Teknologi Pengolahan Kelapa Sawit*. Pusat Penelitian Kelapa Sawit, Medan.

- Najiyati dan Danarti. 2004. *Kopi Budidaya dan Penanganan Lepas Panen, Edisi Revisi*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Panggabean, Edy. 2011. *Buku Pintar Kopi*. PT. AgroMedia Pustaka, Jakarta.
- Patel, B. P. and U. M. Rawal. 2008. Tobacco, antioxidant enzymes, oxidative stress, and genstic susceptibility in oral cancer. *Am.J. Clin. Oncol.* 31: 454-459.
- Prabowo, B. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Praptianingsih, Y., Tamtarini., Ismawati., dan S. Wijayanti. 2012. Sifat-sifat kopi instan gula kelapa dari berbagai rasio kopi robusta-arabika dan gula kelapa-gula pasir. *Jurnal Agrotek.* 6 (1): 70-77.
- Prihananto, V. dan H. Dwiyaniti. 2015. Pengaruh jenis pengemasan terhadap retensi karoten, sifat fisik, dan kimia gula kelapa yang diperkaya minyak sawit merah selama penyimpanan. *Jurnal Agritech.* 35 (3): 340-346.
- Prihatini, I. G. 2011. Studi Penyebab Kesalahan Mutu Gula Kelapa pada Industri Gula Kelapa di Kabupaten Jember. *Skripsi*. Universitas Negeri Malang, Malang.
- Purnamayanti, N. P. A., I. B. P. Gunadnya, dan G. Arda. 2017. Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap karakteristik fisik dan mutu sensori kopi arabika (*Coffea arabica* L.). *Jurnal BETA.* 5 (2): 39-48.
- Purwitasari, A., Y. Hendrawan, dan R. Yulianingsih. 2014. Pengaruh suhu dan waktu ekstraksi terhadap sifat fisik kimia dalam pembuatan konsentrat protein kacang komak (*Lablab purpureus* (L.) *sweet*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis.* 2 (1): 42-53.
- Pusat Standarisasi dan Akreditasi Departemen Pertanian. 2003. *Info Mutu*. Sekretariat Jenderal Departemen Pertanian Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2017. *OUTLOOK Kopi Komoditas Pertanian Subsektor Perkebunan*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Rahardjo. 2012. *Kopi Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi*. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Risnoyatiningsih, S. 2012. Hidrolisis pati ubi jalar kuning menjadi glukosa secara enzimatis. *Jurnal Teknik Kimia*. 5 (2): 417-424.
- Rohdiana, D. 2001. Aktivitas daya tangkap radikal polifenol dalam daun teh. *Majalah Jurnal Indonesia*. 12 (1): 53-58.
- Rusilanti. 2008. *Menu Sehat Untuk Pengidap Diabetes Mellitus*. PT. Kawan Pustaka, Jakarta.
- Saika, S. and C. L. Mahanta. 2013. Effect of steaming, boiling, and microwave cooking on the total phenolics, flavonoids, and antioxidant properties of different vegetables of Assam, India. *IJFANS*. 2 (3): 47-53.
- Santoso, H. B. 1993. *Pembuatan Gula Kelapa*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sanz, G., C. Shlegel, J. C. Pernollet, and L. Brian. 2005. Comparison of odorant specificity of two human olfactory receptors from different phylogenetic classes and evidence for antagonism. *Chemical Senses*. 30 (1): 69-80.
- Sarastani, D., S. T. Soekarto, T. R. Muchtadi, D. Fardiaz, dan A. Apriyanto. 2002. Aktivitas antioksidan ekstrak dan fraksi ekstrak biji atung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 7 (2): 149-156.
- Sari, L. I. 2001. Mempelajari Proses Pengolahan Kopi Bubuk (*Coffea canephora*) Alternatif dengan Menggunakan Suhu dan Tekanan Rendah. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sathe, S. K. and D. K. Salunke. 1981. Isolation, partial characterization and modification of the great northern bean (*Phaseolus vulgaricus* L.) *Journal of Food sci*. 46: 617-621.
- Sato, Y., I. Shirou, K. Toshimitsu, O. Jiro, K. Masaki, and H. Takeshi. 2011. In vitro and in vivo antioxidant properties of chlorogenic acid and caffeic acid. *International Journal of Pharmaceutics*. 403: 136-138.
- Septiana, A. T. dan H. Dwiyanti. 2009. Aktivitas antioksidan minuman fungsional dari irisan buah kering mahkota dewa. *Jurnal Agritech*. 29 (1): 16-21.
- Soerawidjaja, T. H. 2006. Minyak Lemak dan Produk-Produk Kimia Lain dari Kelapa. *Handout Kuliah Proses Industri Kimia*. ITB Press, Bandung.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik : Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.

- Soetanto, N. E. 2011. *Membuat Gula Kelapa Kristal*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2010. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sulistiya, E. 2018. Pengaruh Jenis Kemasan dan Konsentrasi Minyak Sawit Merah terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Kopi *Mix* Tinggi Antioksidan Setelah Penyimpanan Tertentu. *Skripsi*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Taylor, A. J. 1996. Volatile flavor release from foods during eating. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 36 (8): 765-784.
- Tirtosastro, S., dan A. S. Murdiyati. 2010. Kandungan kimia tembakau dan rokok. *Buletin Tanaman Tembakau, Serat, dan Minyak Industri*. 2 (1): 33-43.
- Tjay, T. H dan Rahardja, K. 2007. *Obat-obat penting, khasiat, penggunaan, dan efek sampingnya (edisi IV)*. Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Tobacco Control Center Indonesia. 2010. *Profil Tembakau Indonesia*. Tobacco Control Center Indonesia, Jakarta.
- Trilaksani, W. 2003. *Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja, dan Peran terhadap Kesehatan*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Trinidad, T. P., A. C. Mallilin, R. S. Sagum, and R. R. Encabo. 2010. Glycemic index of commonly consumed carbohydrate foods in the Philippines. *Journal of Functional Foods*. 2: 271-274.
- Valko, M., D. Leibfritz, J. Moncol, M. T. D. Cronin, M. Mazur, J. Telser. 2007. Free radicals and antioxidants in normal physiological functions and human disease. *The International Journal of Biochemistry & Cell Biology* 39 : 44-84.
- Werdhasari, A. 2014. Peran antioksidan bagi kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*. 3 (2): 59-68.
- Widowati, W. 2008. Potensi antioksidan sebagai antidiabetes. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 7 (2): 1-10.
- Willis, H. 2008. *Sensory Evaluation of Coffee : Cuptesting*. CIB-Coffee Industry Board, Jamaica.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

- Winarno, W. Wida, dan W. Driando Ahnan. 2015. *Telomer : Membalik Proses Penuaan*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Wiranata, R. 2016. Pengaruh Tingkat Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Kopi Robusta (*Coffea canephora* L). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wulandari, N. 2006. Proses Produksi Karotenoid dari Fraksi Cair Minyak Sawit Menggunakan Metode Kromatografi Kolom Adsorpsi. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yang, D. J., L. S. Hwang, and J. T. Lin. 2007. Effects of different steeping methods and storage on caffeine, catechins and gallic acid in bag tea infusions. *Journal of Chromatography*. 1156 (1-2): 312-320.
- Yuanita, D. R. P. 2018. Pengaruh Konsentrasi dan Suhu Penambahan Kopi terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kopi *Mix* Gula Kelapa. *Skripsi*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Yuliarti, N. 2008. *Racun di Sekitar Kita*. Andi Offset, Yogyakarta.
- Yusianto, dan N. Dwi. 2014. Mutu fisik dan citarasa kopi arabika yang disimpan buahnya sebelum di-pulping. *Jurnal Pelita Perkebunan*. 30 (2): 137-158.
- Yusmarini. 2011. Mini review senyawa polifenol pada kopi: Pengaruh pengolahan, metabolisme, dan hubungannya dengan kesehatan. *SAGU*. 10 (2): 22-30.
- Zeba, N. A., Y. M. Prevel, I. T. Some, and H. F. Delisle. 2006. The positive impact of red palm oil in school meals on vitamin A status: study in Burkina Faso. *Nutrition Journal*. 5 (17): 1-10.
- Zuliana, C., Endrika W., dan Wahono H. S. 2016. Pembuatan gula semut kelapa (Kajian pH gula kelapa dan konsentrasi natrium bikarbonat). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4 (1): 109-119.